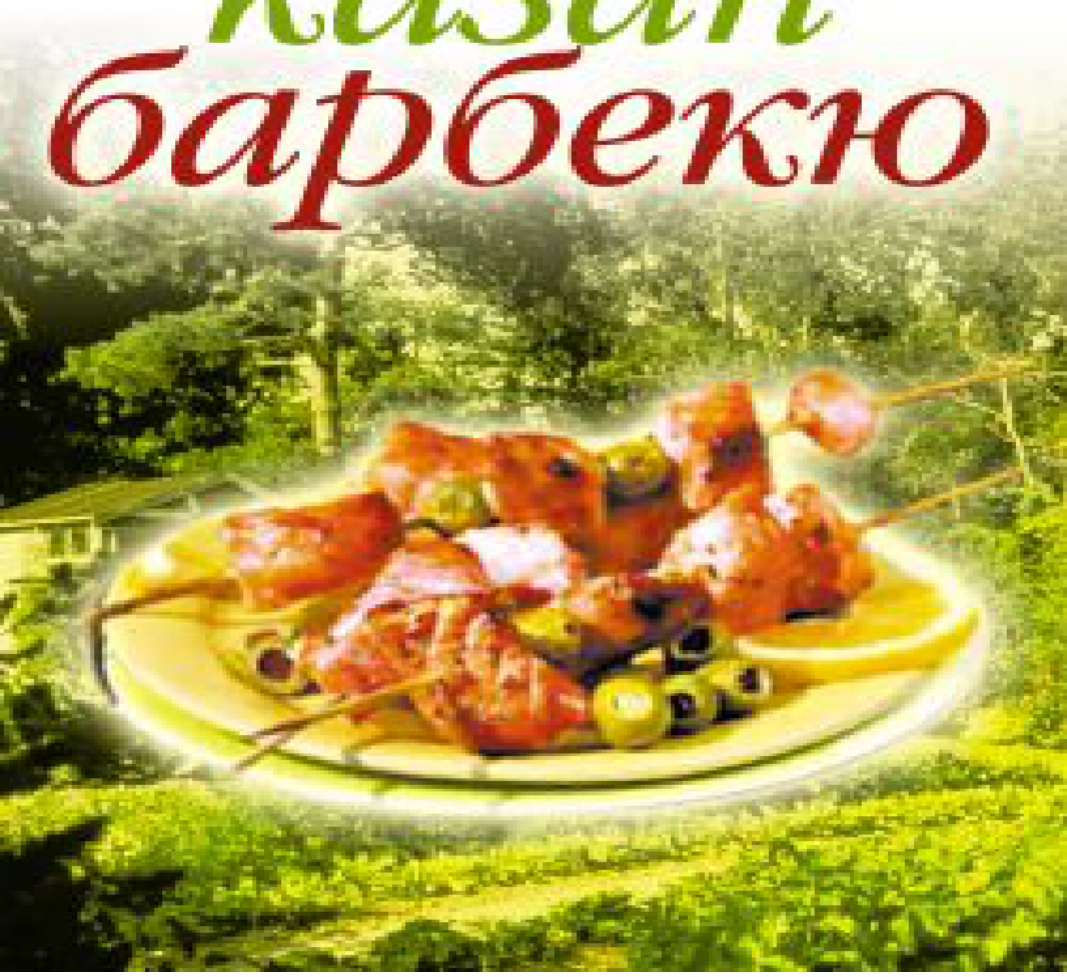
вкусно и просто

# мангал казан барбекю



SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Огонь, костер, очаг - эти слова всегда вызывают приятные воспоминания и согревают душу. Долгой холодной зимой люди ждут, когда проснется природа и можно будет с друзьями и семьей отправиться в лес или в загородный дом - туда, где можно будет развести костер, установить мангал, замариновать мясо для шашлыка или барбекю, приготовить плов или рагу в казане.

Приготовление пищи на костре и углях является настоящим искусством. Сколько тонкостей необходимо учитывать, чтобы зажарить мясо или рыбу, приготовить острый соус или маринад. Данная книга поможет всем поклонникам пикников усовершенствовать искусство приготовления пищи на природе.


- И. А. Зайцева
  - МАНГАЛ
    - ■
  - КАЗАН
    - ■
  - БАРБЕКЮ
    - ■

# И. А. Зайцева
# Мангал, казан, барбекю

# МАНГАЛ

Слово «мангал» переводится с тюркского как «жаровня». Все мангалы отличаются довольно простой конструкцией. Чаще всего они представляют собой металлические ящики прямоугольной формы, без крышки.

Самым главным при выборе мангала является толщина металла, из которого он сделан. Стенки мангала должны быть не менее 8 мм. Также весьма важным является качество металла. Использование мангала из нежаростойкого и низкосортного металла приводит к тому, что угли быстро прогорают, еда сверху сохнет, а снизу пригорает, да и сам мангал из такого металла может в процессе приготовления пищи перекоситься.

После выбора мангала главной задачей становится умение правильно приготовить блюдо.

Если мангалом уже когда-то пользовались, можно сразу приступать к разжиганию угля, но, если он новый, его следует подготовить. Нужно тщательно удалить осадок или налет, который образовался на стенках и дне мангала в процессе его хранения. После этого необходимо положить на дно мангала мокрую бумагу, поджечь ее и закрыть крышку. Благодаря этому мангал прочистится паром. Когда бумага прогорит, ее нужно вынуть и протереть мангал тряпкой.

Со старым мангалом все обстоит гораздо проще. Нужно снять крышку и на дно мангала положить немного угля. Лучше, чтобы уголь был на несколько сантиметров ниже середины стенок мангала. Если недавно был дождь и на улице очень влажно, можно добавить еще немного угля. Способов разжигания угля существует очень много. Приведем два наиболее распространенных.

**Первый способ.** Вам понадобится специальный очаг для угля, который представляет собой небольшой цилиндр с отверстиями. Если в мангале нет очага для угля, его можно сделать самостоятельно. Для этого возьмите консервную банку емкостью 5 л с удаленными крышкой и дном. В стенке снизу вырежьте несколько отверстий и положите банку на дно мангала. В очаг следует положить газеты и уголь и поджечь через одно из отверстий. Примерно через 10–15 мин уголь загорится, после этого нужно убрать очаг из мангала.

**Второй способ.** Чтобы зажечь угли этим способом, понадобится жидкое горючее, которым следует обрызгать уголь. На 400 г угля необходимо примерно 60 мл жидкого горючего. Уголь нужно сложить в виде пирамиды и поджечь снизу. Бутылку

с горючим следует убрать от огня, чтобы она случайно не взорвалась.

Если использовать в качестве топлива продукты на бензиновой основе, это может испортить вкус еды. В этом случае рекомендуется дождаться, пока топливо прогорит до конца (примерно 30–40 мин), и только после этого готовить еду.

Перед тем как готовить еду, необходимо проверить температуру. Самый распространенный и легкий способ – проверить температуру рукой. Для этого необходимо подержать руку над мангалом и посчитать, за сколько секунд ладони станет горячо:

– 1 с – температура очень высокая, около 350 °С;

– 2 с – температура высокая, примерно 280–350 °С;

– 3 с – температура выше средней, около 250–280 °С;

– 4 с – температура средняя, составляет 200–250 °С;

– 5 с и более – температура низкая, примерно 150 °С.

В зависимости от того, из чего готовят шашлык, следует выбирать подходящую температуру. При самой высокой температуре рекомендуется делать шашлык из говядины, при средней – из свинины, курицы, рыбы или овощей.

Если температура выше необходимой, ее нужно уменьшить. Для этого угли следует отделить друг от друга, распределив их по всему мангалу. Также можно закрыть отверстия для подачи воздуха. Если необходимо, наоборот, увеличить температуру, нужно сложить угли плотнее друг к другу.

Если температура подходящая, а огонь все еще горит, его следует потушить. Для этого нужно закрыть отверстия для подачи воздуха и закрыть мангал крышкой.

Мангал рекомендуется топить следующими сортами древесины: ольхой, осиной, дубом, кленом, виноградной лозой, вишней, кизилом. Такие дрова хорошо горят без образования искр и сажи. В последнее время в продаже можно встретить и готовый древесный уголь, что значительно облегчает процесс приготовления шашлыка.

Не рекомендуется: использовать в качестве дров березу или хвойные породы (содержащиеся в них смолистые вещества могут придать блюду неприятный привкус); разжигать мангал мусором; разжигать мангал дровами, длина которых превышает длину мангала; растапливать мангал сырыми дровами; использовать в качестве топлива фанеру или большие нерасколотые дрова; заполнять очаг мангала более чем на четверть его объема.

Недопустимо готовить шашлык на открытом огне – угли должны хорошо прогореть, но при этом давать жар, достаточный для того, чтобы мясо быстро прожарилось.

Правила использования мангала:

– через 1–2 ч после растопки мангала весь мусор, образовавшийся внутри, следует собрать в зольник и выбросить. Мангал под воздействием пепла будет деформироваться;

– после того как мангал остынет, все металлические поверхности следует очистить от сажи влажной тряпкой. Можно использовать любые моющие средства, в состав которых не входят газопрены, аллергены и канцерогены.

Категорически запрещается:

– сушить одежду и ветошь вблизи мангала, а уж тем более над ним;

– выбрасывать горящие угли из очага на землю, сначала их нужно залить водой;

– топить мангал дровами, диаметр которых превышает 150 мм;

– хранить около мангала летучие и воспламеняющиеся жидкости;

– чистить металлические поверхности мангала наждачной шкуркой;

– оставлять без присмотра растопленный мангал.

### *Шашлык из баранины с луком и помидорами*

**Ингредиенты**

*Баранина – 500 г, помидоры – 200 г, лук репчатый – 50 г, лук зеленый – 100 г, уксус – 25 мл, масло сливочное – 25 г, лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, солят, посыпают перцем, добавляют половину лука, очищенного, вымытого и мелко нарезанного, а также уксус, все перемешивают. Емкость накрывают крышкой и на 2–3 ч ставят в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жареньем замаринованные куски баранины нанизывают на металлический вертел вперемежку с оставшимся луком, предварительно очищенным, вымытым и нарезанным кольцами. Жарят шашлык над горящими без пламени углями в течение 15–20 мин, периодически поворачивая шампуры, чтобы баранина равномерно прожарилась.

Готовый шашлык снимают с шампура, выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и гарнируют

зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир к шашлыку можно подать отварной рис и сушеный молотый барбарис или гранатовый сок.

## *Шашлык из баранины с водкой*

**Ингредиенты**

*Баранина – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 90 г, сало курдючное – 50 г, водка – 20 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец красный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мякоть жирной баранины промывают, нарезают кусками диаметром 100–150 мм и толщиной 30–40 мм, солят, посыпают перцем, мелко нарезанным репчатым луком и половиной измельченной зелени. Затем кладут в неокисляющуюся емкость, поливают водкой, перемешивают, уплотняют и оставляют на 6–8 ч на холоде.

По истечении указанного времени куски баранины нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками сырого курдючного сала и жарят, периодически переворачивая. После того как мясо прожарится на глубину примерно 8-10 см, с помощью острого ножа отрезают от него тонкие ломтики, а оставшееся мясо продолжают жарить, после чего вновь срезают тонкие ломтики, и так до тех пор, пока все мясо не прожарится.

При подаче к столу ломтики мяса выкладывают на блюдо и украшают помидорами, нарезанными кусочками, и оставшейся петрушкой и кинзой.

## *Шашлык из баранины с луком и чесноком*

**Ингредиенты**

*Баранина – 2000 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 4 зубчика, зелень петрушки – 50 г, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Очищенный, вымытый и мелко нарубленный репчатый лук, чеснок и половину вымытой и измельченной зелени перемешивают. Полученную массу заправляют солью, перцем и еще раз все тщательно перемешивают.

Баранину промывают, очищают от пленок и лишнего жира и нарезают тонкими полосками длиной 10–15 см.

На кусочки мяса укладывают заранее приготовленную массу,

заворачивают рулетом, нанизывают на шампуры и жарят над углями до готовности. При подаче к столу посыпают оставшейся зеленью петрушки.

## *Шашлык из баранины с гранатом и картофелем*

**Ингредиенты**

*Баранина – 1000 г, картофель – 600 г, сало копченое – 250 г, масло топленое – 100 г, гранат – 1 шт., зелень петрушки, соль и перец черный молотый и перец красный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками, затем хорошо отбивают, солят и посыпают перцем. Картофель очищают и моют.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки мяса, целые клубни картофеля и кусочки сала.

Шашлык жарят над раскаленными углями до полной готовности, периодически сбрызгивая слегка подогретым топленым маслом.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив зернами граната и веточками петрушки.

## *Шашлык из баранины с яблоками и сладким перцем*

**Ингредиенты**

*Баранина – 800 г, яблоки – 300 г, перец сладкий – 3 шт., масло растительное – 60 мл, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Баранину промывают, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Яблоки моют, разрезают на четвертинки и удаляют сердцевину. Сладкий перец моют и нарезают кольцами.

Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками яблок и кружками перца. После этого мясо смазывают маслом и жарят, постоянно поворачивая шампуры.

## *Мцвади в баклажанах*

**Ингредиенты**

*Баранина – 1500 г, баклажаны —1000 г, масло растительное – 100 г, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Баранину (корейку или заднюю часть) промывают и нарезают кусками. Баклажаны моют, делают глубокий разрез вдоль, куда помещают куски баранины, слегка посоленные и поперченные. После этого баклажаны нанизывают на шампуры так, чтобы захваченными оказались оба конца баклажанов и все куски баранины.

Жарят баклажаны над углями, вращая шампуры так, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана. Баранину и баклажаны во время жаренья нужно смазывать растительным маслом.

## *Шашлык из баранины по-аравийски*

**Ингредиенты**

*Баранина – 1000 г, лук репчатый мелкий – 500 г, масло растительное – 50 мл, лимон – 1 шт., перец красный острый – 3 шт. (или перец красный молотый – 3 г), соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и слегка отбивают. Острый перец моют, удаляют семена и нарезают колечками, лук очищают и моют.

Кусочки баранины, колечки перца и целые луковицы нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают растительным маслом, солят и жарят над раскаленными углями до готовности. При отсутствии стручкового острого перца мясо посыпают молотым красным перцем.

Готовый шашлык украшают дольками лимона и подают к столу.

## *Шашлык из бараньих ребрышек в пряном маринаде*

**Ингредиенты**

*Ребрышки бараньи —1000 г, масло растительное – 50 мл, уксус винный белый – 50 мл, тмин – 5 г, кориандр – 3 г, зелень петрушки – 1 пучок, чеснок – 2 зубчика, соль, перец красный молотый и перец черный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Ребрышки рубят на небольшие кусочки, промывают и укладывают в эмалированную емкость.

Растительное масло, уксус, измельченную зелень петрушки, очищенный, измельченный чеснок, соль и специи смешивают в блендере. Заливают полученным маринадом баранину, помещают

ее в холодильник на 24 ч.

По истечении указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поливая маринадом.

## *Шашлык из баранины с грибами, болгарским перцем и щавелем*

**Ингредиенты**

*Баранина – 2000 г, грибы свежие – 700 г, перец болгарский – 500 г, масло растительное – 150 мл, щавель – 1 пучок, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Баранину очищают от пленок и лишнего жира, промывают, нарезают кусочками, солят, посыпают перцем. Свежие грибы перебирают, промывают, крупные разрезают пополам, солят.

Сладкий перец моют, очищают от плодоножек и семян и нарезают тонкими кольцами.

Все продукты нанизывают на шампуры вперемежку. Подготовленный шашлык смазывают маслом и жарят на раскаленных углях, периодически переворачивая, чтобы мясо и грибы не подгорели.

На салфетку выкладывают вымытые листья щавеля, а на них – готовый шашлык. Все оборачивают салфеткой и выдерживают 5–6 мин, затем подают к столу.

## *Кебаб*

**Ингредиенты**

*Баранина – 1000 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, молоко кислое – 150 мл, вода – 100 мл, жир – 100 г, мука пшеничная – 50 г, перец острый стручковый – 2 шт., яйца – 2 шт., уксус 3 %-ный – 50 мл, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Лук очищают и моют, помидоры, перец и зелень моют. Мякоть баранины промывают, нарезают кусочками, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полуготовности.

Затем шашлык снимают с шампуров в кастрюлю, добавляют ломтики свежих помидоров, мелко нарезанный репчатый лук и острый стручковый перец, красный молотый перец, жир и соль.

Все хорошо перемешивают, выкладывают в кастрюлю с

толстым дном, вливают горячую воду, плотно закрывают крышкой и тушат на слабом огне в течение 2,5 ч.

Яйца взбивают с кислым молоком, добавляют муку, мелко нарезанную зелень петрушки и уксус. Этой смесью заливают кебаб и тушат еще 8-10 мин.

## *Кебаб с красным вином и томатным соусом*

**Ингредиенты**

*Мякоть баранины (окорок) – 500 г, лук репчатый – 100 г, вино красное – 50 мл, соус томатный – 30 г, лист лавровый – 2 шт., соль, перец красный молотый и перец черный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную кастрюлю, пересыпая мелко нарезанным луком, солью и перцем. Затем добавляют красное вино, смешанное с томатным соусом, измельченный лавровый лист и перемешивают. Кастрюлю с мясом ставят в холодильник на 3–4 ч.

По истечении указанного времени кусочки баранины нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

## *Люля-кебаб с зеленью*

**Ингредиенты**

*Баранина – 600 г, лук репчатый – 100 г, жир бараний – 50 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Для приготовления этого блюда лучше всего использовать жирную баранину. Промытое мясо и предварительно очищенный и вымытый репчатый лук мелко рубят секачом, после чего смешивают с вымытой и измельченной зеленью петрушки и кинзы.

В полученную массу добавляют уксус, соль, перец, тщательно перемешивают, помещают в холодное место и выдерживают в течение 1–2 ч. После этого облепляют полученным фаршем шампуры и жарят над раскаленными углями.

## *Шашлык из говядины с помидорами и луком*

**Ингредиенты**

*Говядина – 1600 г, помидоры – 150 г, лук репчатый – 50 г, лук зеленый – 0,5 пучка, масло сливочное – 10 г, уксус 3 %-ный – 100 мл, зелень петрушки и кинзы, соль и перец красный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Говядину промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой солью, перцем и сбрызгивая уксусом. Маринуют в прохладном месте в течение 2–3 ч.

Лук очищают, моют и режут кольцами. Помидоры моют и режут кружочками. Зеленый лук, зелень петрушки и кинзы моют.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и кружками помидоров, смазывают сливочным маслом и жарят над углями до готовности.

Подают к столу на шампурах, украсив зеленью.

## *Мцвади из говядины*

**Ингредиенты**

*Говядина (вырезка) – 1500 г, помидоры – 500 г, масло растительное – 50 мл, лук зеленый, кинза и базилик – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Вырезку очищают от пленок, промывают и целиком во всю длину вдоль надевают на вертел. Для того чтобы мясо во время жаренья сохраняло форму и не стягивалось, его плотно привязывают к вертелу суровой ниткой. Жарят, как обычный шашлык, над углями без пламени, периодически переворачивая вертел. Предварительно или в процессе обжаривания мясо обмазывают растительным маслом. На отдельном шампуре жарят предварительно вымытые помидоры.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают поперек волокон под небольшим скосом ломтиками толщиной 1,5 см. После этого мясо солят, посыпают перцем. К столу подают с зеленым луком, кинзой, базиликом и обжаренными целиком на вертеле помидорами.

## *Говяжьи ребрышки в апельсиновом маринаде*

**Ингредиенты**

*Ребрышки говяжьи —1000 г, масло растительное – 60 мл,*

*джем апельсиновый – 50 г, коньяк – 50 мл, апельсин – 1 шт., соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Апельсиновый джем смешивают с растительным маслом и коньяком, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3–4 ч.

Апельсин моют и режут кружочками.

По истечении указанного времени ребрышки вынимают из маринада, нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически переворачивая.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, украшают кружочками апельсина и подают к столу.

## *Шашлык из рубленой говядины с ржаным хлебом*

**Ингредиенты**

*Говяжья вырезка – 650 г, шпик – 120 г, ржаной хлеб – 450 г, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают, рубят на небольшие кусочки, отбивают, солят и перчат. Шпик и хлеб нарезают. Подготовленные продукты нанизывают на шампуры в следующем порядке: хлеб, мясо, шпик и т. д. На обоих концах шампура должен быть хлеб. После этого обжаривают шашлык над раскаленными углями, не забывая поворачивать шампуры.

## *Шашлык из телятины с шампиньонами*

**Ингредиенты**

*Телятина – 1000 г, шампиньоны – 200 г, вино белое сухое – 500 мл, сало копченое – 400 г, лук репчатый – 100 г, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и перец черный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Репчатый лук очищают и моют, грибы промывают. Лук нарезают кольцами, грибы – крупными кусочками. Зелень моют.

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками, после чего кладут в предварительно подготовленную емкость. Куски телятины заливают маринадом из вина, смешанного с кольцами лука, солью, красным и черным перцем, и выдерживают в течение

2 ч.

На шампуры нанизывают вперемежку маринованное мясо, кружочки лука, грибы и нарезанное кусочками сало. Шашлык жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая маринадом.

К столу готовый шашлык подают на шампурах, украсив измельченной зеленью.

## *Шашлык из телятины пряно-сладкий*

**Ингредиенты**

*Телятина – 500 г, рис – 150 г, изюм без косточек – 50 г, курага – 50 г, вино белое сухое – 200 мл, масло растительное – 30 мл, сахар – 30 г, корица молотая – 5 г, тмин – 3 г, гвоздика – 2–3 шт., соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Телятину промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную миску. Изюм и курагу моют.

В кастрюле подогревают сухое вино, добавляют в него изюм и измельченную курагу, сахар, тмин, корицу, гвоздику, соль и перец. Заливают полученным маринадом мясо и выдерживают в течение 3–4 ч.

Рис промывают, отваривают в подсоленной воде и откидывают на сито.

Кусочки телятины нанизывают на шампуры и жарят над углями.

Оставшийся маринад выливают в сотейник и подогревают на небольшом огне до загустения.

Готовый шашлык поливают полученным соусом и гарнируют отварным рисом.

## *Шашлык из свинины с помидорами*

**Ингредиенты**

*Свинина – 1000 г, помидоры – 100 г, лук репчатый – 100 г, базилик сушеный – 10 г, эстрагон сушеный – 5 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают, очищают от пленок, нарезают небольшими кусочками и укладывают в эмалированную емкость.

Затем добавляют базилик, эстрагон, соль, перец по вкусу, а

также очищенные, вымытые и нарезанные репчатый лук и чеснок, вымытые и нарезанные дольками помидоры. Все перемешивают и ставят в прохладное место мариноваться на 4–5 ч.

Маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Для того чтобы шашлык не подгорал, периодически сбрызгивают его смесью из уксуса, чеснока и перца (по вкусу).

## *Шашлык из свинины под кисло-сладким соусом*

**Ингредиенты**

*Филе свиное – 1000 г, ананас консервированный кусочками – 400 г, сок апельсиновый – 250 мл, уксус винный белый – 65 мл, сахар – 60 г, мука – 30 г, соус чили с чесноком – 20 г, перец болгарский красный и зеленый – по 1 шт.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают, удаляют лишний жир и жилы. Перец моют и удаляют плодоножку и семена. Мясо нарезают небольшими кубиками, а перец – квадратиками.

Ананасовый сироп сливают в отдельную емкость. Мясо нанизывают на шампуры, чередуя его с кусочками перца и ананаса. Смешивают ананасовый сироп и апельсиновый сок, уксус, сахар и соус чили.

Шашлык укладывают в мелкую неметаллическую емкость, заливают половиной маринада. Закрывают емкость и ставят в холодильник на несколько часов или на ночь, время от времени переворачивая мясо. Жарят шашлык в течение 15 мин над раскаленными углями.

Кисло-сладкий соус готовят следующим образом. Выливают оставшийся маринад в сковороду. Растирают муку с 1 столовой ложкой маринада до однородной массы и добавляют в сковороду. Доводят до кипения и готовят на среднем огне при постоянном помешивании до загустения. После этого перекладывают в соусник и охлаждают.

## *Шашлык из свинины в белом вине*

**Ингредиенты**

*Свинина – 1000 г, вино белое сухое – 200 мл, лук репчатый — 100 г, зелень кинзы, укропа, базилика – по 0,5 пучка, лимон – 1 шт., гранатовый сок – 20 мл, лист лавровый – 2 шт., лаваш – 1 шт., соль, перец красный молотый и перец черный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Свинину промывают, очищают от лишнего сала, нарезают продолговатыми кусочками средней величины. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Лимон моют и выдавливают из него сок. Зелень кинзы, укропа, базилика моют, измельчают и перемешивают.

В подготовленную емкость укладывают мясо, лук и измельченную зелень, солят, посыпают перцем и перемешивают. Затем заливают свинину белым вином так, чтобы оно лишь чуть-чуть покрывало ее. Добавляют в смесь сок лимона. Закрывают емкость крышкой и оставляют на 3 ч в прохладном месте для маринования.

По истечении указанного времени мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями, периодически сбрызгивая вином.

На дно блюда укладывают лаваш, на него – обжаренное мясо, поливают все соком граната. Шашлык украшают тонкими кольцами репчатого лука. К столу блюдо подают через 10 мин после приготовления.

## *Шашлык из свинины с пивом и картофелем*

**Ингредиенты**

*Свинина – 1000 г, картофель – 500 г, пиво светлое – 500 мл, масло топленое – 100 г, корица молотая – 5 г, гвоздика – 3–4 шт., соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают небольшими кусочками и выкладывают в эмалированную емкость. Добавляют корицу, гвоздику, соль и перец, тщательно перемешивают, заливают пивом и ставят в прохладное место на 1–2 ч.

Картофель чистят, моют, нарезают соломкой, солят и жарят на сковороде в топленом масле до готовности.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры и жарят над углями. Готовый шашлык подают к столу с гарниром из жареного картофеля.

## *Шашлык из свинины с кефиром*

**Ингредиенты**

*Свинина – 1000 г, кефир – 500 мл, лимон – 1 шт., базилик – 1 пучок, перец душистый горошком – 5 шт., соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и складывают в эмалированную кастрюлю. Добавляют соль, раздавленный душистый перец, вымытый и измельченный базилик и вливают кефир. Маринуют в течение 3–4 ч, затем нанизывают кусочки свинины на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык украшают кружочками лимона и подают к столу.

## *Шашлык из свинины с мочеными яблоками*

**Ингредиенты**

*Свинина – 1000 г, лук репчатый – 200 г, яблоки моченые – 200 г, соус томатный – 100 г, зелень базилика – 4 веточки, соль, перец красный молотый и перец черный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Моченые яблоки разрезают на 4 части и удаляют сердцевину. Лук чистят, моют и нарезают кольцами.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками и солят.

Кусочки свинины, четвертинки яблок и кольца лука нанизывают вперемежку на шампуры, смазывают томатным соусом, смешанным с красным и черным перцем, и жарят над раскаленными углями до готовности.

Шампуры с шашлыком выкладывают на блюдо, украшают листиками базилика и подают к столу.

## *Шашлык из свинины на вертеле*

**Ингредиенты**

*Свинина (шейка) – 1500 г, помидоры – 500 г, лук зеленый — 100 г, масло растительное – 50 мл, зелень петрушки и базилика – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Свиную шейку промывают, обсушивают салфеткой и целиком вдоль надевают на шампур. Обмазывают мясо растительным маслом, посыпают солью и перцем и жарят над углями без пламени, периодически переворачивая вертел.

В процессе обжаривания мясо несколько раз обмазывают растительным маслом. Помидоры моют, целиком нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык снимают с вертела, нарезают ломтиками поперек волокон и укладывают на блюдо. К столу подают с гарниром из жареных помидоров, посыпав мелко нарезанными зеленым луком, петрушкой и базиликом.

## *Шашлык по-гуцульски*

**Ингредиенты**

*Свинина – 2000 г, картофель – 1000 г, вино белое сухое — 100 мл, лук репчатый – 500 г, соль, перец красный молотый и перец черный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Свинину промывают, срезают излишки сала и нарезают кусочками весом по 30–40 г. Картофель очищают, моют и нарезают кружочками. Лук очищают, моют и нарезают кольцами.

Кусочки мяса нанизывают на шампуры вперемежку с картофелем и кольцами лука. Все посыпают солью, красным и черным перцем. Заворачивают каждый шампур в пергаментную бумагу, у основания с одного конца перевязывают шпагатом, а с другого вливают сухое вино, после чего также перевязывают.

Завернутые таким образом шашлыки оборачивают плотной бумагой и вновь перевязывают шпагатом. Бумагу смачивают водой и кладут мясо в разогретые угли. Спустя 50–60 мин шашлык можно будет подавать к столу.

## *Шашлык из телячьей печени в лимонном маринаде*

**Ингредиенты**

*Печень телячья – 500 г, масло растительное – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, листья мяты перечной сушеные – 5 г, лимон – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец красный молотый и перец черный молотый, соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Предварительно промытую печень нарезают небольшими кусочками.

Измельченные в порошок листья мяты смешивают с очищенным, вымытым и толченым чесноком, частью вымытой и мелко нарубленной зелени укропа и петрушки. Все перемешивают и заливают лимонным соком и слегка подогретым растительным маслом.

В маринад кладут кусочки печени, солят, перчат и ставят в холодное место на 15–20 мин.

Замаринованную печень нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до полной готовности. К столу подают, сняв с шампуров и украсив нарезанным тонкими кружочками лимоном и вымытой и измельченной зеленью петрушки и укропа.

## *Шашлык из почек под гранатовым соусом*

**Ингредиенты**

*Почки говяжьи – 1000 г, лук репчатый – 300 г, сок гранатовый – 250 мл, чеснок – 3 зубчика, зелень кинзы – 1 пучок, перец красный молотый и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Почки очищают от пленки, тщательно промывают в проточной воде и вымачивают в холодной воде 1,5–2 ч. Нарезают небольшими кусочками, солят, нанизывают на шампуры вперемежку с очищенным и нарезанным кольцами репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

Гранатовый сок смешивают с очищенным, вымытым и пропущенным через пресс чесноком, вымытой и измельченной зеленью кинзы и красным молотым перцем.

К столу шашлык подают горячим, полив гранатовым соусом.

## *Шашлык из сердца, почек и грибов*

**Ингредиенты**

*Почки телячьи – 200 г, сердце телячье – 400 г, вино красное сухое – 200 мл, помидоры – 100 г, грибы – 200 г, лук репчатый – 100 г, масло растительное – 50 мл.*

**Способ приготовления**

Почки очищают от пленки, тщательно промывают в проточной воде и вымачивают в холодной воде 1,5–2 ч. Сердце разрезают пополам, удаляют кровеносные сосуды, пленку и жир и промывают. Затем почки и сердце нарезают ломтиками толщиной 2–2,5 см, заливают красным сухим вином и выдерживают в течение 40 мин в прохладном месте.

Грибы очищают и моют. Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и нарезают толстыми кольцами.

После этого кусочки почек и сердца слегка подсушивают чистой салфеткой и нанизывают на шампур вперемежку с кольцами лука, грибами и дольками помидоров.

Перед жареньем смазывают шашлык растительным маслом. Жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают горячим.

## *Шашлык из телячьего сердца по-перуански*

**Ингредиенты**

*Сердце телячье – 500 г, перец зеленый сладкий – 200 г, масло растительное (лучше оливковое) —150 мл, уксус 3 %-ный – 70 мл, лук репчатый – 70 г, чеснок – 2 зубчика, лимон – 1 шт., перец красный острый – 2 шт., перец красный молотый и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Телячье сердце разрезают пополам, хорошо промывают, удаляют прожилки и нарезают кубиками. Лук и чеснок очищают и моют. Сладкий и острый перец моют и очищают от семян.

Готовят маринад из толченого чеснока, мелко нарезанного сладкого и острого перца, соли и уксуса, заливают им сердце и ставят в холодное место на 24 часа.

Замаринованные кусочки надевают на шампуры и жарят над раскаленными углями. Готовый шашлык заливают соусом, для приготовления которого растирают с помощью деревянной ложки растительное масло, смешанное с соком лимона, уксусом, измельченным на терке луком и красным молотым перцем.

## *Шашлык из курицы в маринаде из грецких орехов*

**Ингредиенты**

*Филе куриное – 500 г, орехи грецкие очищенные – 150 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Куриное филе промывают, нарезают небольшими кусочками и укладывают в глиняную емкость.

Ядра грецких орехов растирают в ступке, смешивают с очищенным, вымытым и измельченным чесноком, растительным маслом, солью и перцем. Кусочки курицы заливают полученным маринадом и выдерживают в холодильнике в течение 1–2 ч.

Затем кусочки курицы нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

Подают с вымытой и мелко рубленной зеленью петрушки и кинзы.

## *Шашлык из курицы в сметане*

**Ингредиенты**

*Курица – 1000 г, сметана – 350 г, базилик сушеный – 5 г, зелень базилика – 1 веточка, перец красный молотый, перец черный молотый и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Курицу промывают, разделывают на небольшие кусочки и кладут в эмалированную емкость. Посыпают сушеным базиликом, солью и перцем, заливают сметаной и оставляют в прохладном месте на 3–4 ч.

Затем маринованное мясо нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности.

После этого шашлык снимают с шампуров и подают к столу, украсив вымытыми листиками базилика.

## *Шашлык из цыпленка*

**Ингредиенты**

*Цыпленок – 1 шт., лук репчатый – 150 г, уксус 3 %– ный – 50 мл, лимон – 1 шт., перец белый молотый – 3 г, карри, соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Тушку цыпленка промывают и разделывают на порционные куски. Укладывают их в эмалированную емкость, посыпают очищенным, вымытым и измельченным репчатым луком, солью, карри и перцем, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2–3 ч. После этого кусочки цыпленка нанизывают на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. Лимон моют и нарезают на кружочки.

К столу шашлык подают, украсив кружочками лимона.

## *Шашлык из цыплят с помидорами*

**Ингредиенты**

*Цыплята – 3 шт., помидоры – 200 г, лук репчатый – 60 г, масло сливочное – 50 г, уксус 3 %-ный – 60 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Подготовленные тушки цыплят промывают, рубят на порционные куски, солят, перчат, посыпают измельченным чесноком, сбрызгивают уксусом и маринуют в течение 2–3 ч.

Помидоры моют и нарезают на дольки. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Затем на шампуры нанизывают попеременно

куски мяса и дольки помидоров и жарят над раскаленными углями до готовности.

Готовый шашлык снимают с шампуров, украшают кольцами репчатого лука и веточками петрушки и подают к столу.

## *Шашлык из утки*

**Ингредиенты**

*Мясо утки – 500 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 100 г, уксус винный белый – 40 мл, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо утки промывают и нарезают небольшими кусочками. Репчатый лук очищают, моют и нарезают кольцами. Продукты слоями укладывают в эмалированную кастрюлю, посыпают солью и перцем, сбрызгивают винным уксусом и маринуют в течение 2–3 ч.

Затем нанизывают кусочки утиного мяса на шампуры вперемежку с кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности.

Помидоры моют и нарезают дольками.

К столу шашлык подают горячим, украсив вымытыми веточками петрушки и дольками помидоров.

## *Шашлык из куриных субпродуктов*

**Ингредиенты**

*Печень куриная – 300 г, сердечки куриные – 200 г, огурцы – 200 г, масло топленое – 50 мл, перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Печень и сердечки промывают, дают стечь воде и нанизывают вперемежку на шампуры.

Жарят над раскаленными углями, постоянно переворачивая, затем солят и перчат.

К столу шашлык подают на шампурах, украсив огурцами, вымытыми и нарезанными кружочками.

## *Люля-кебаб из куриного мяса*

**Ингредиенты**

*Куриное филе – 600 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый –*

*100 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Куриное филе промывают, пропускают через мясорубку вместе с очищенным и вымытым репчатым луком, заправляют солью, перцем, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделывают массу в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу посыпают люля-кебаб тонко нарезанным зеленым луком, сбрызгивают уксусом.

## *Кебаб из курицы с ветчиной*

**Ингредиенты**

*Филе куриное – 500 г, ветчина – 150 г, лук репчатый – 100 г, лук зеленый – 100 г, сок лимонный – 30 мл, яйцо – 1 шт., перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Куриное филе промывают и вместе с очищенным и вымытым репчатым луком пропускают через мясорубку. Фарш солят, перчат, добавляют яйцо и нарезанную мелкими кубиками ветчину, тщательно перемешивают и выдерживают в прохладном месте в течение 1,5–2 ч.

После этого разделывают массу в виде колбасок, нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями. Перед подачей к столу украшают кебаб перьями зеленого лука, поливают лимонным соком.

## *Шашлык из осетрины с помидорами*

**Ингредиенты**

*Осетрина – 1500 г, помидоры – 500 г, лук репчатый – 300 г, перец сладкий – 300 г, вино белое сухое – 150 мл, масло растительное – 50 мл, лист лавровый – 3 шт., лимон – 1 шт., перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Лимон моют и выжимают из него сок. Филе осетра выдерживают в маринаде в течение 1,5–2 ч.

Для приготовления маринада смешивают вино, растительное масло, лимонный сок, пропущенный через мясорубку очищенный и вымытый репчатый лук, перец и соль.

Сладкий перец моют, очищают от семян и нарезают

кольцами. Помидоры моют и нарезают кружочками.

На шампуры нанизывают вперемежку кусочки рыбы, перца, помидоров, лавровый лист и т. д. Жарят шашлык над раскаленными углями со всех сторон до образования румяной корочки.

### *Шашлык из осетрины в сметане*

**Ингредиенты**

*Осетрина – 500 г, лук репчатый – 100 г, сметана – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Осетрину промывают, снимают кожу, удаляют хрящи и нарезают небольшими кусочками. Укладывают слоями в эмалированную емкость, пересыпая измельченным луком, солью и перцем. Заливают сметаной и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

Затем нанизывают осетрину на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности. К столу шашлык подают, украсив веточками петрушки.

### *Шашлык из форели в пряном маринаде*

**Ингредиенты**

*Форель – 1000 г, помидоры – 300 г, масло растительное – 100 мл, чеснок – 2 зубчика, лист лавровый – 2–3 шт., орех мускатный молотый, гвоздика молотая – по 3 г, лимон – 1 шт., зелень кинзы, петрушки, базилика, орегано – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Форель чистят, промывают, удаляют кости, нарезают филе небольшими кусочками и складывают в эмалированную емкость.

Пряную зелень, чеснок и лавровые листья измельчают в блендере, добавляют растительное масло, лимонный сок, мускатный орех, перец и соль. Заливают форель полученным маринадом и выдерживают в нем 1–2 ч.

Помидоры моют и нарезают кружочками. Затем кусочки форели нанизывают на шампуры вперемежку с нарезанными кружочками помидорами и жарят над раскаленными углями до готовности.

### *Шашлык из семги в горчичном маринаде*

**Ингредиенты**

*Филе семги – 500 г, помидоры мелкие – 200 г, перец сладкий – 200 г, сок лимонный – 50 мл, масло оливковое – 50 мл, горчица – 30 г, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Филе семги моют, нарезают небольшими кусочками и маринуют в смеси лимонного сока, оливкового масла, горчицы, измельченного чеснока, соли и перца в течение 1–2 ч. Овощи моют, сладкий перец нарезают квадратиками, помидоры разрезают пополам.

Кусочки семги, квадратики сладкого перца и половинки помидоров нанизывают вперемежку на шампуры и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически смазывая маринадом.

Готовый шашлык посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают к столу.

## *Шашлык из горбуши по-сахалински*

**Ингредиенты**

*Горбуша – 1000 г, лук репчатый – 100 г, соус томатный — 100 г, уксус 3 %-ный – 50 мл, лимон – 1 шт., молоко – 300 мл, яйца – 2 шт., масло растительное – 10 мл, мука пшеничная – около 100 г, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Очищенную от кожи рыбу разделывают на филе, промывают, нарезают кусочками и маринуют в смеси измельченной зелени, уксуса, лимонного сока, черного и белого перца в течение 15–20 мин. После этого куски рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с очищенным и нарезанным кольцами репчатым луком.

Для кляра тесто готовят следующим образом. В холодное молоко или воду добавляют соль, яичные желтки, растительное масло, предварительно просеянную пшеничную муку и замешивают негустое тесто. После этого соединяют со взбитыми в густую пену яичными белками и все аккуратно перемешивают.

Шашлык на шампурах смачивают в жидком кляре и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу подают с измельченным зеленым луком и томатным соусом.

## *Шашлык из сома*

**Ингредиенты**

*Филе сома – 600 г, лук репчатый – 100 г, уксус 3 %– ный – 50 мл, сахар – 15 г, лимон – 1 шт., перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Филе сома промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем и нанизывают на шампуры. Жарят над раскаленными углями до готовности.

Репчатый лук чистят, моют, нарезают тонкими кольцами и сбрызгивают смесью сахара и уксуса. Хорошо перемешивают и маринуют в течение 30 мин.

Готовый шашлык кладут на блюдо, не снимая с шампуров, украшают ломтиками лимона и подают к столу.

Отдельно подают маринованный лук.

## *Шашлык из трески*

**Ингредиенты**

*Филе трески – 1000 г, лук репчатый – 150 г, молоко – 100 мл, сок лимонный – 50 мл, масло растительное – 30 мл, булка – 1 шт., яйцо – 1 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Филе трески промывают и пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченной в молоке булкой, добавляют вымытую и измельченную зелень укропа и петрушки, яйцо, перец и соль. Фарш тщательно перемешивают и формуют из него шарики. Нанизывают их на шампуры и жарят над раскаленными углями.

Готовый шашлык украшают веточками петрушки, сбрызгивают лимонным соком и подают к столу.

## *Шашлык из трески с помидорами*

**Ингредиенты**

*Филе трески – 700 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 200 г, масло сливочное – 60 г, лист лавровый – 3 шт., перец сладкий зеленый – 2 шт., сушеные майоран и тимьян – по 10 г, зелень петрушки, кинзы, сельдерея – по 0,5 пучка, перец черный горошком – 5-6шт., соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Рыбу нарезают толстыми квадратными кусками, тщательно промывают в холодной воде и промокают салфеткой.

Лук очищают, моют. Помидоры и сельдерей моют. Перец моют и очищают от семян. Лук, помидоры, лавровый лист, сельдерей, зеленый перец и перец горошком заливают кипятком и оставляют на 5-10 мин. После этого воду сливают, лук и сладкий перец нарезают кружками, помидоры дольками. Рыбу, овощи и лавровый лист нанизывают на шампуры, чередуя. Затем посыпают специями, солью и жарят над раскаленными углями 68 мин, поворачивая шампуры и смазывая рыбу маслом.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью и подают к столу.

## *Шашлык из карпа с помидорами*

**Ингредиенты**

*Карп – 600 г, помидоры – 150 г, лимон – 1 шт., растительное масло – 90 г, сливочное масло – 60 г, лук репчатый – 200 г, петрушка, сельдерей – 2 пучка, перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Карпа чистят, потрошат, промывают, нарезают на порционные куски, перчат, солят, обсыпают мелко нарубленным луком, измельченной зеленью сельдерея и петрушки, поливают растительным маслом и маринуют 20–30 мин.

Рыбу нанизывают на шампуры, смазывают сливочным маслом и жарят над раскаленными углями до готовности. Помидоры и лимон моют, нарезают дольками. Лимон нарезают кружочками.

Готовый шашлык подают к столу, украшенный кружочками лимона и дольками помидоров.

## *Шашлык из судака*

**Ингредиенты**

*Судак – 1000 г, лук репчатый – 200 г, помидоры – 200 г, вино белое сухое – 200 мл, зелень петрушки – 1 пучок, перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Рыбу потрошат, отрезают голову и хвост, удаляют кости и промывают. Филе нарезают небольшими кусочками, укладывают в неглубокую эмалированную емкость, солят, перчат, заливают сухим белым вином и ставят в холодильник на 3–4 ч.

Помидоры моют и нарезают дольками. Лук очищают, моют и

нарезают кольцами. Затем кусочки судака вынимают из маринада, нанизывают на шампуры вперемежку с дольками помидоров и кольцами лука и жарят над раскаленными углями до готовности. Периодически шампуры переворачивают и сбрызгивают шашлык маринадом.

К столу шашлык подают на шампурах, посыпав измельченной зеленью петрушки.

### *Шашлык из сазана*

**Ингредиенты**

*Сазан – 1000 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 50 мл, лист лавровый – 3–4 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, перец и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Сазана чистят, промывают, удаляют кости и нарезают филе кусочками весом около 30 г. Складывают их в эмалированную емкость, добавляют нарезанный кольцами репчатый лук, уксус, измельченный лавровый лист, перец и соль. Все перемешивают и маринуют в течение 1–2 ч.

Затем кусочки рыбы нанизывают на шампуры вперемежку с кольцами репчатого лука и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпают измельченной зеленью укропа и петрушки и подают к столу.

### *Шашлык из картофеля, помидоров и грибов*

**Ингредиенты**

*Картофель (средних размеров) – 400 г, помидоры – 200 г, шампиньоны – 300 г, растительное масло – 60 мл, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Картофель очищают, моют, нарезают крупными дольками и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Помидоры моют и нарезают кружочками. Очищенные и промытые шляпки грибов солят и жарят в сковороде в растительном масле до полуготовности. Подготовленные дольки картофеля нанизывают на шампуры вперемежку с грибами и кружочками помидоров. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически поворачивая.

Перед подачей к столу шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа, мелко нарезанным зеленым луком, солью и перцем.

### *Шашлык из картофеля с болгарским перцем и помидорами*

**Ингредиенты**

*Картофель (средних размеров) – 500 г, перец болгарский – 100 г, помидоры – 100 г, сало свиное соленое – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Картофель очищают, моют, нарезают крупными дольками и опускают в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Перец моют, очищают от семян и нарезают квадратиками. Помидоры моют и нарезают кружочками. Сало нарезают ломтиками.

Подготовленные дольки картофеля нанизывают на шампуры вперемежку с кусочками сала, перцем и помидорами. Жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая.

Перед подачей к столу шашлык посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа, мелко нарезанным зеленым луком, солью и перцем.

### *Шашлык из свежих грибов*

**Ингредиенты**

*Грибы свежие – 500 г, помидоры маринованные – 300 г, сало свиное – 200 г, лук репчатый – 50 г, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Шляпки грибов промывают, затем погружают в кипящую воду на 3–4 мин, вынимают и подсушивают. После этого нанизывают их на тонкие шампуры, чередуя с нарезанным кусочками сала и кольцами лука. Жарят над раскаленными углями и перед самым приготовлением посыпают солью и перцем.

К столу грибной шашлык подают на шампурах с гарниром из маринованных помидоров.

### *Шашлык из баклажанов с чесночным соусом*

**Ингредиенты**

*Баклажаны некрупные – 1000 г, сало курдючное – 100 г, чеснок – 2 зубчика, майонез – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Баклажаны моют, очищают от кожицы и выдерживают в подсоленной воде 30 мин. Затем нанизывают их на шампуры вперемежку с кусочками курдючного сала и жарят над раскаленными углями до готовности.

Пока баклажаны жарятся, готовят соус. Для этого майонез смешивают с очищенным и измельченным чесноком и перцем.

Шашлык из баклажанов подают к столу с чесночным соусом, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

# КАЗАН

Отличительной особенностью классического азиатского казана является его сферическое дно с антипригарным покрытием. Казаны изготавливают из литого чугуна, однако в настоящее время в продаже можно найти лишь алюминиевые.

Свойства чугуна были известны со времен Средневековья. Люди давно отметили, что литой чугун быстро нагревается по всему объему и долгое время сохраняет тепло, что очень важно для сохранения вкусовых качеств готовящегося блюда. Благодаря своей пористой структуре чугунные казаны в процессе использования пропитываются маслом. Следует отметить, что, в отличие от посуды со специальным покрытием, антипригарные свойства чугуна со временем улучшаются.

Чугунные казаны очень практичны и легко чистятся в любых условиях. Казан является незаменимой посудой на пикнике, охоте, рыбалке, поскольку чугун идеально подходит для приготовления блюд, требующих тушения (плов, овощное и мясное рагу). Пища, приготовленная в чугунном казане, сохраняет свои полезные свойства и не содержит канцерогенов. В чугунном казане можно готовить пищу на костре, на электрической, газовой или керамической плите, в духовке или на гриле.

## *Телятина со сливками*

**Ингредиенты**

*Телятина – 300 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 100 г, чеснок – 25 г, сливки – 40 мл, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Телятину промывают, нарезают небольшими кусочками, выкладывают в казан, посыпают солью и перцем, заливают сливками и тушат до полуготовности. Затем добавляют очищенные, вымытые и мелко нарезанные морковь, лук и чеснок, при необходимости вливают немного кипяченой воды и тушат до готовности.

## *Говядина с овощами*

**Ингредиенты**

*Говядина – 400 г, морковь – 150 г, лук репчатый – 150 г,*

*картофель – 200 г, перец болгарский – 70 г, помидоры – 70 г, бульон – 100 мл, масло растительное – 70 мл, соус соевый – 70 мл, чеснок – 20 г, зелень петрушки и кинзы – по 1 пучку, имбирь, соль и перец красный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Картофель и морковь моют, очищают и нарезают соломкой. Мясо промывают, нарезают кубиками, кладут в глубокую емкость, заливают соевым соусом, добавляют перец, имбирь и мелко нарезанный чеснок, перемешивают и маринуют 30 мин.

Болгарский перец моют, удаляют плодоножки и семена, помидоры и зелень моют, лук очищают и моют. Перец, помидоры нарезают кубиками, лук шинкуют.

Говядину выкладывают в казан с раскаленным растительным маслом и жарят 5 мин, непрерывно помешивая. Добавляют в казан морковь, картофель, лук, соль и жарят 7 мин помешивая. После этого в казан кладут помидоры, перец и лук, заливают бульоном и тушат 20 мин.

За 5–7 мин до готовности добавляют мелко нарубленную зелень петрушки и кинзы.

## *Мусака*

**Ингредиенты**

*Фарш говяжий – 200 г, лук репчатый – 150 г, картофель – 200 г, паста томатная – 60 г, помидоры – 80 г, мука пшеничная – 60 г, яйца – 2 шт., масло сливочное – 70 г, молоко – 500 мл, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Лук очищают, моют, мелко нарезают и обжаривают в казане в 35 г масла 5 мин, непрерывно помешивая. Затем добавляют томатную пасту, фарш и тушат 15 мин.

Картофель моют и очищают, помидоры моют. Добавляют в казан мелко нарезанные помидоры и картофель и жарят до тех пор, пока картофель не станет мягким. После этого посыпают солью и перцем, добавляют 300 мл кипятка и тушат до тех пор, пока не выкипит вода.

Яйца смешивают с молоком, мукой и оставшимся маслом и выливают в казан, равномерно распределяя смесь по поверхности, и жарят до появления золотистой корочки.

## *Свинина с болгарским перцем*

**Ингредиенты**

*Свинина – 450 г, шпик – 125 г, рис – 250 г, лук репчатый — 150 г, перец болгарский —150 г, чеснок – 60 г, масло растительное – 60 мл, тимьян – 1 веточка, вино белое сухое —500 мл, цедра 1 лимона, сахар – 25 г, соль и перец красный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают и нарезают кусочками. Шпик нарезают мелкими кубиками. Лук и чеснок очищают, моют и тоже мелко режут.

Масло разогревают, кладут в него подготовленный шпик, лук и чеснок и слегка обжаривают. Выкладывают в казан мясо и жарят до полуготовности. Затем мясо посыпают солью и перцем, добавляют тимьян, заливают вином и тушат до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Болгарский перец моют, удаляют плодоножки и семена и режут кольцами. За 10 мин до готовности добавляют болгарский перец, лимонную цедру и сахар.

В качестве гарнира к свинине подают отварной рис.

## *Свинина с картофелем и чесноком*

**Ингредиенты**

*Свинина – 1000 г, лук репчатый – 300 г, картофель – 500 г, перец болгарский – 200 г, помидоры – 200 г, чеснок – 30 г, масло топленое – 70 г, зелень сельдерея – 1 пучок, тмин, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Лук очищают, моют, мелко нарезают и пассеруют в масле до золотистого цвета в казане, где будет готовиться мясо.

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем, кладут в казан и тушат в собственном соку. Когда сок выкипит, добавляют немного горячей воды или бульона и тушат до готовности.

Чеснок очищают, моют, мелко нарезают. Болгарский перец моют. Удаляют плодоножки и семена.

Очищенный и вымытый картофель нарезают кубиками, кладут в казан с мясом, добавляют чеснок, тмин и нарезанный колечками болгарский перец. Заливают водой так, чтобы она покрывала продукты, и тушат на слабом огне.

За 5 мин до готовности в казан кладут вымытые и нарезанные кружочками помидоры и мелко нарубленную зелень сельдерея.

## *Свинина с капустой*

**Ингредиенты**

*Свинина – 300 г, капуста белокочанная – 250 г, морковь – 100 г, лук репчатый – 100 г, лист лавровый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец горошком по вкусу.*

**Способ приготовления**

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, выкладывают в казан, заливают 700 мл кипятка и тушат 30–40 мин. Затем добавляют очищенные, вымытые и мелко нарезанные лук, морковь, нашинкованную капусту, перец, соль и тушат на слабом огне до готовности (примерно 30–35 мин).

За 5 мин до готовности добавляют мелко нарубленную зелень петрушки. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

## *Свинина с гречневой кашей*

**Ингредиенты**

*Свинина – 500 г, крупа гречневая – 60 г, лук репчатый – 150 г, помидоры – 100 г, чеснок – 50 г, масло растительное – 60 мл, зелень петрушки и укропа – по 1 пучку, соль и перец красный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Гречневую крупу перебирают, промывают, сушат на сковороде, кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют соль и варят до полуготовности.

Свинину промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем, выкладывают в казан и жарят в разогретом растительном масле.

Лук очищают, моют и нарезают тонкими кольцами. Помидоры моют и нарезают тонкими полукружиями.

Чеснок очищают и натирают на терке. Все ингредиенты выкладывают в казан и тушат 20 мин.

За 5–7 мин до готовности блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

## *Мясное ассорти с баклажанами*

**Ингредиенты**

*Свинина – 250 г, говядина – 250 г, масло растительное – 40 мл, рис – 50 г, помидоры – 300 г, лук репчатый – 300 г, баклажаны – 150 г, перец болгарский – 200 г, зелень петрушки – 1*

*пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают и нарезают небольшими кубиками. Помидоры моют и нарезают ломтиками.

Болгарский перец моют, удаляют плодоножки и семена, баклажаны моют, очищают. Лук очищают, моют. Все мелко нарезают, смешивают, посыпают солью и перцем, поливают растительным маслом и оставляют на 20 мин. Затем кладут 150 г помидоров в казан, добавляют половину подготовленных овощей и сверху выкладывают мясо. После этого выкладывают оставшиеся овощи, помидоры, промытый рис и заливают 200 мл воды и маслом. Накрывают казан крышкой и тушат 1–1,5 ч.

## *Курица с овощами и рисом*

**Ингредиенты**

*Филе курицы – 500 г, помидоры – 250 г, перец болгарский – 150 г, морковь – 70 г, рис – 60 г, лук репчатый – 80 г, масло топленое – 50 г, бульон мясной – 60 мл, лук зеленый – 1 пучок, орех мускатный тертый, шафран, соль, перец красный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Филе промывают, разрезают на порционные куски, посыпают солью и перцем, выкладывают в казан, добавляют масло и тушат под крышкой 20 мин.

Лук очищают, моют и мелко нарезают. Зелень моют и мелко рубят. Морковь моют, очищают, перец моют, удаляют плодоножки и семена, все нарезают кубиками. Все овощи посыпают пряностями, выкладывают в казан и перемешивают. Затем добавляют промытый рис, доливают мясной бульон и тушат не перемешивая 20 мин.

Если вся жидкость выкипит до готовности продуктов, можно добавить немного горячей воды.

## *Курица с зеленым горошком*

**Ингредиенты**

*Филе курицы – 500 г, морковь – 70 г, лук репчатый – 70 г, горошек зеленый – 100 г, масло растительное – 60 мл, зелень сельдерея – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Филе промывают, нарезают порционными кусками, слегка

отбивают и обжаривают в 30 мл растительного масла.

Морковь моют, очищают, лук очищают, крупно нарезают и пассеруют в оставшемся масле. В казан кладут слоями обжаренные кусочки мяса, пассерованные овощи, горошек. Заливают горячей водой, добавляют измельченную зелень сельдерея, посыпают солью и перцем и тушат 25–30 мин.

## *Индейка с изюмом и черносливом*

**Ингредиенты**

*Филе индейки – 500 г, масло топленое – 40 г, изюм – 400 г, чернослив – 5 шт., лук репчатый – 150 г, сметана – 80 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают, нарезают порционными кусками, посыпают солью и перцем и обжаривают в масле до золотистой корочки. Затем добавляют сметану, мелко нарезанный и поджаренный лук, изюм, чернослив, доливают немного горячей воды и тушат 15–20 мин.

Готовое блюдо украшают нарубленной зеленью петрушки.

## *Плов таджикский*

**Ингредиенты**

*Баранина – 200 г, сало баранье – 20 г, рис – 600 г, лук репчатый – 200 г, морковь – 250 г, зелень укропа, петрушки и сельдерея – по 1 пучку, барбарис, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают и нарезают небольшими кусочками. В сале обжаривают нарезанный кольцами репчатый лук, добавляют мясо и жарят его до румяной корочки.

Затем добавляют нарезанную кружочками морковь, посыпают солью, перцем, добавляют барбарис и жарят 10 мин, после чего заливают водой, кладут замоченный рис и варят на медленном огоне.

После того как вода испарится, казан накрывают крышкой и варят плов до готовности на слабом огне.

Перед подачей к столу плов выкладывают на большое блюдо, сверху кладут мясо и посыпают мелко нарезанной зеленью.

## *Плов туркменский*

**Ингредиенты**

**Для фарша:** *баранина – 300 г, лук репчатый – 150 г, яйцо – 1 шт., сало топленое – 60 г, соль и перец по вкусу.*

**Для плова:** *рис – 600 г, морковь – 160 г, лук репчатый – 150 г, сало топленое – 40 г, зелень петрушки, укропа и кинзы – по 1 пучку, зира, барбарис, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками и с очищенным и вымытым луком пропускают через мясорубку, посыпают солью и перцем, тщательно перемешивают. Яйцо варят вкрутую, очищают, нарезают кружочками. Из фарша делают лепешки, на середину которых кладут яйца, затем лепешки обжаривают на сковороде с салом до готовности.

Лук и морковь очищают, моют, мелко нарезают и жарят в казане на сале 5 мин. Доливают 700 мл воды, посыпают солью, добавляют пряности в предварительно замоченный рис и варят на слабом огне. После того как вода испарится, казан накрывают крышкой и варят рис до готовности.

Перед подачей к столу плов выкладывают на блюдо, сверху кладут мясо и густо посыпают мелко нарезанной зеленью.

## *Плов по-узбекски*

**Ингредиенты**

*Баранина – 400 г, масло топленое – 70 г, рис – 600 г, морковь – 80 г, лук репчатый – 200 г, изюм – 60 г, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Баранину промывают, нарезают небольшими кусочками, посыпают солью и перцем. Разогревают масло и обжаривают в нем мясо до образования румяной корочки. Очищенные и вымытые морковь и лук нарезают кружочками и обжаривают вместе с мясом.

Рис перебирают, промывают и часть укладывают ровным слоем на мясо, затем выкладывают слой изюма и насыпают горкой оставшийся рис. Заливают водой, делают 2–3 прокола на всю глубину, накрывают крышкой и варят на слабом огне до готовности.

Перед подачей к столу плов осторожно перемешивают снизу вверх.

## *Плов по-казахски*

**Ингредиенты**

*Баранина – 400 г, сало баранье – 60 г, лук репчатый – 250 г, морковь —110 г, курага – 30 г, рис – 700 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Баранину промывают, нарезают кусочками, посыпают солью и перцем и обжаривают в казане в разогретом сале до образования румяной корочки. Затем добавляют вымытую, очищенную и нарезанную кружочками морковь, очищенный, вымытый, измельченный лук и снова все обжаривают. Кладут промытый рис, вымытую и мелко нарезанную курагу, собирают к середине горкой, заливают водой, делают 2–3 прокола на всю глубину, накрывают крышкой, убавляют огонь и варят до готовности.

Перед подачей к столу все тщательно перемешивают, выкладывают на блюдо и посыпают мелко нарезанной зеленью.

По желанию вместо кураги используют свежие абрикосы. В этом случае выбирают твердые плоды, моют их, удаляют косточки и разрезают каждый плод на 4 части.

## *Плов с капустой и рисом по-арабски*

**Ингредиенты**

*Мясо – 300 г, капуста цветная или белокочанная – 100 г, рис – 600 г, лук репчатый – 100 г, масло топленое – 25 г, масло растительное – 25 мл, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают, нарезают кубиками, слегка отбивают, посыпают солью и перцем, обмазывают топленым маслом и жарят на сковороде до образования румяной корочки.

Капусту шинкуют, солят и жарят на растительном масле или тушат в казане. В казан выкладывают куски мяса, затем слой капусты, слой промытого риса, слой измельченного и спассерованного лука. Доливают 500 мл холодной воды, солят, перчат, накрывают крышкой и тушат до готовности.

## *Плов с курицей*

**Ингредиенты**

*Филе курицы – 400 г, рис – 500 г, лук репчатый – 150 г, морковь – 150 г, сало топленое – 60 г, зелень укропа, петрушки и сельдерея – по 1 пучку, кориандр, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Филе промывают, нарезают порционными кусками и обжаривают в казане в топленом сале до образования румяной корочки. Затем добавляют очищенные, вымытые и нарезанные кружочками лук, морковь, посыпают пряностями, солью и жарят 8-15 мин. Наливают 500 мл воды и тушат 10–12 мин.

Рис промывают, замачивают, затем кладут в казан, доливают воду и варят на слабом огне. Когда вода испарится, казан накрывают крышкой и варят плов до готовности.

Перед подачей к столу плов выкладывают на блюдо горкой, сверху кладут кусочки курицы и посыпают вымытой и мелко нарезанной зеленью.

# БАРБЕКЮ

Слово «барбекю» появилось в нашем языке недавно, хотя рецепты приготовления мяса и овощей на решетке известны с незапамятных времен.

Готовится барбекю только на горячих углях. Рецептов приготовления существует множество. Продукты используются самые разные: баранина, говядина, свинина, птица, рыба, морепродукты, овощи.

Самое главное при приготовлении барбекю – это соблюдение некоторых технологических правил. Например, необходимо предварительно мариновать продукты в соусе со специями. Еще один важный момент – наличие овощных закусок: салаты, как правило в больших блюдах, ставятся на отдельном столе.

Современная индустрия предлагает достаточно широкий выбор конструкций для барбекю, хотя принцип приготовления продуктов на них примерно одинаков. От гриля барбекю отличается отсутствием крышки. Чаще всего это металлический ящик с отверстиями в верхней и нижней части. Желательно наличие заслонок, которые регулируют приток воздуха. Предусматривается поддон – съемный зольник, куда осыпаются прогоревшие угли, то есть для приготовления вполне можно использовать мангал, описанный выше.

Основной элемент – это, конечно, решетки. На нижнюю, более мелкую, укладывается уголь, на верхнюю – продукты. Верхняя решетка может устанавливаться на трех донных уровнях для регулирования скорости приготовления блюда. Свободный доступ воздуха и обеспечивает продуктам, приготовленным на барбекю, неповторимый вкус и аромат.

При приготовлении барбекю нужно помнить:

– жилистое мясо не годится для жарки на решетке;

– рыбу сначала необходимо слегка поджарить с двух сторон и лишь потом доводить до готовности;

– решетку следует предварительно смазать растительным маслом и нагревать в течение 5 мин;

– сухое мясо или рыбу стоит хорошо смазать жиром и полить маринадом;

– если куски мяса довольно большие, то их сначала жарят при более высокой температуре, для того чтобы закрылись поры, потом температуру понижают;

– готовя барбекю, мясо надо переворачивать с помощью специальных щипцов или лопатки, а не вилки, чтобы из кусочков не вытекал сок;

– мясо, приготовленное на решетке, лучше сразу подавать на стол, после дополнительного подогрева оно теряет свои вкусовые качества;

– приготовленное на решетке мясо никогда не подают с густым соусом;

– после каждого применения решетку необходимо вычищать и ополаскивать водой, а при необходимости мыть с мылом.

## *Барбекю по-пастушьи*

**Ингредиенты**

*Телячья корейка – 500 г, лук репчатый – 200 г, вино белое – 70 мл, чеснок – 5 зубчиков, зелень петрушки, кинзы и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и перец черный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Телячью корейку промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают перцем и измельченным репчатым луком. Все перемешивают, заливают вином и выдерживают в течение 1–2 ч в холодном месте.

Замаринованное мясо раскладывают на решетке и жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу барбекю подают, посыпав мелко нарубленным чесноком и зеленью петрушки, кинзы и базилика.

## *Говяжьи ребрышки в сметане*

**Ингредиенты**

*Ребрышки говяжьи —1000 г, масло растительное – 60 мл, сметана – 50 г, коньяк – 50 мл, брусника – 100 г, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Ребрышки промывают, рубят на порционные куски, складывают в неглубокую эмалированную миску, солят и перчат. Зелень моют и измельчают.

Сметану смешивают с растительным маслом и коньяком, добавляют зелень, все еще раз перемешивают, заливают полученной смесью ребрышки и выдерживают в маринаде 3–4 ч.

По прошествии указанного времени ребрышки вынимают из маринада и жарят на решетке над раскаленными углями попеременно с обеих сторон.

Готовые ребрышки перекладывают на тарелку, посыпают

брусникой и подают к столу.

## *Барбекю из телятины с помидорами*

**Ингредиенты**

*Телятина (мякоть) – 1000 г, лук репчатый – 500 г, помидоры – 500 г, сок яблочный —100 мл, сахар – 50 г, зелень укропа и базилика – по 0,5 пучка, соус томатный – 50 г, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают, нарезают небольшими кусочками, солят, посыпают сахаром, перцем и смешивают с измельченным репчатым луком. Затем телятину заливают яблочным соком и выдерживают в течение 30–40 мин.

На приготовленную решетку вперемежку выкладывают маринованное мясо, нарезанный тонкими кольцами лук и помидоры. Барбекю жарят над раскаленными углями до полной готовности.

К столу блюдо подают, украсив рубленой зеленью укропа и базилика. Отдельно подают томатный соус.

## *Барбекю из телятины с картофелем*

**Ингредиенты**

*Телятина – 1000 г, сало копченое – 250 г, картофель – 600 г, зеленые яблоки – 250 г, масло сливочное – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, гранат – 1 шт., соль, перец черный и красный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Телятину нарезают небольшими кусочками, затем хорошо отбивают, солят и посыпают перцем. Картофель моют и очищают. Яблоки моют. После этого на решетке раскладывают вперемежку кусочки мяса, целые клубни картофеля, разрезанные на 2 части яблоки и кусочки сала.

Барбекю жарят над раскаленными углями до полной готовности, периодически сбрызгивая слегка подогретым топленым маслом.

К столу барбекю подают на решетке, украсив зернами граната и веточками петрушки.

## *Барбекю из говяжьего фарша с кабачками и булочкой*

**Ингредиенты**

*Говяжий фарш – 600 г, кабачки (цуккини) – 500 г, бекон – 300 г, лук репчатый – 50 г, масло растительное – 30 мл, молоко – 50 мл, перец стручковый сладкий – 1 шт., яйца – 2 шт., булочка из пшеничной муки – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

В говяжий фарш добавляют предварительно размоченную в воде или молоке булочку, обжаренный на растительном масле крупно нарезанный и обжаренный на растительном масле репчатый лук, яйца, соль и перец. Из фарша формуют небольшие колбаски и заворачивают их в нарезанный тонкими пластинками бекон.

Кабачки моют, очищают, нарезают крупными дольками. Сладкий перец моют, очищают от плодоножки и семян и нарезают кольцами.

На приготовленной решетке раскладывают вперемежку колбаски, дольки кабачков и кольца перца. Жарят барбекю над раскаленными углями до полной готовности.

Готовое барбекю подают к столу, украсив измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

## *Свиные ребрышки в маринаде из соуса чили*

**Ингредиенты**

*Свиные ребрышки – 500 г.*

**Для маринада:** *растительное масло – 125 мл, соус чили – 60 мл, перец черный молотый —10 г, перец острый красный и зеленый – по 1 стручку, соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

В масло добавляют соус чили, молотый черный перец, соль, очищенный, вымытый, нарезанный кольцами перец, тщательно перемешивают. Ребрышки промывают, разрезают между костями, поливают приготовленным маринадом и ставят на час в холодильник. После этого ребрышки вынимают и обжаривают на решетке до хрустящей корочки.

## *Барбекю из свинины в пивном маринаде*

**Ингредиенты**

*Свинина —1000 г, лук репчатый – 300 г, пиво светлое – 500 мл, масло сливочное – 150 г, корица молотая – 5 г, гвоздика –*

*2–3 шт., соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают, удаляют пленки, нарезают кусочками, добавляют корицу, гвоздику, соль и перец. Все тщательно перемешивают, заливают пивом и ставят в прохладное место на 2–3 ч.

Лук очищают, моют, нарезают колечками и пассеруют на сковороде в сливочном масле до готовности.

Кусочки мяса раскладывают на решетке и жарят на углях до готовности. Готовое мясо подают к столу с пассерованным луком.

## *Баранина в яблочной наливке*

**Ингредиенты**

*Баранина – 300 г, сало – 150 г.*

**Для маринада:** *молоко – 125 мл, яблочная наливка – 200 мл, лавровый лист – 3 шт., тмин – 3 г, острый перец – 3 стручка, соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают, рубят небольшими кусочками, выкладывают в эмалированную посуду. Добавляют тмин, вымытый, мелко нарезанный острый перец, соль, лавровый лист. Заливают смесью молока и яблочной наливки и выдерживают на холоде в течение дня. После этого каждый кусочек маринованной баранины заворачивают в тонкий ломтик сала, скрепляют маленькой шпажкой и обжаривают на решетке. Во время жаренья периодически сбрызгивают мясо маринадом.

## *Барбекю из кролика «Нежное»*

**Ингредиенты**

*Мясо кролика – 1000 г, яблоки – 300 г, лук репчатый – 150 г, уксус винный белый – 30 мл, масло растительное – 35 мл, зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо кролика промывают, нарезают небольшими кусочками, складывают в эмалированную емкость, перчат, солят, сбрызгивают уксусом, добавляют очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук и перемешивают. Маринуют кролика 35–45 мин.

Яблоки моют, нарезают и пассеруют в растительном масле 3–4 мин. Затем кусочки кролика, яблоки и кольца лука

раскладывают вперемежку на решетке и жарят над раскаленными углями до готовности, периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовое барбекю перекладывают на блюдо, украшают веточками укропа и петрушки и подают к столу.

## *Барбекю из курицы «Прага»*

**Ингредиенты**

*Курица – 800 г, зеленые помидоры – 250 г, лук репчатый — 150 г, масло растительное – 50 мл, чеснок – 3 зубчика, апельсиновый сок – 250 мл, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Тушку курицы промывают, рубят на небольшие кусочки и складывают в неглубокую эмалированную емкость. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Добавляют апельсиновый сок, соль и перец, кольца лука, перемешивают и оставляют на 2–2,5 ч в прохладном месте.

Пока курица маринуется, готовят соус. Зеленые помидоры моют, мелко нарезают. Затем протирают через сито, добавляют измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа, солят и перемешивают.

Промаринованные кусочки курицы раскладывают на решетке и жарят на углях до готовности.

Готовое барбекю выкладывают на блюдо, поливают приготовленным соусом и подают к столу.

## *Барбекю из курицы, маринованной в вине*

**Ингредиенты**

*Курица – 1 шт., жир – 50 г, вода – 250 мл, сухое белое вино – 250 мл, лимонная кислота – 10 г, сахар, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Для приготовления маринада смешивают воду, вино, лимонную кислоту, сахар, соль и перец. Курицу промывают, разрубают пополам, заливают приготовленным маринадом и ставят в прохладное место на 48 ч. По истечении указанного времени вынимают, обсушивают и обжаривают на решетке до коричневого цвета, поливая время от времени маринадом.

## *Барбекю из курицы по-литовски*

**Ингредиенты**

*Курица – 1 шт., болгарский перец – 2 шт., баклажаны – 7–8 шт., кабачки —1–2 шт., лук репчатый – 3 шт., томатный соус – 150 мл, сельдерей – 1 пучок, чеснок – 4 зубчика, лимон – 2 шт., винный уксус – 60 мл, оливковое масло – 60 мл, соль, перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Курицу промывают, разрезают на порционные куски, на кожице делают надрезы.

Готовят маринад, смешав лимонный сок, лимонную цедру, мелко нашинкованный лук, растертый чеснок и уксус. Курицу заливают получившейся смесью и ставят в холодное место на ночь.

Баклажаны, кабачки и перец моют, нарезают крупными кубиками, предварительно удалив семена. Выкладывают их на решетку, сбрызгивают маслом и жарят до мягкости, приблизительно 20 мин, не забывая переворачивать время от времени. Выкладывают готовые овощи на блюдо и заливают их томатным соусом. Кусочки курицы вынимают из маринада, раскладывают на решетке и обжаривают с каждой стороны по 5–6 мин. Курицу подают горячей вместе с овощами.

## *Барбекю из куриных грудок*

**Ингредиенты**

*Куриные грудки – 500 г, перец консервированный – 150 г, чеснок —3–4 зубчика, апельсиновый сок – 125 мл, апельсин – 1 шт., масло растительное – 30 мл, мята – 1 веточка, соль и черный перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Куриное мясо промывают, нарезают порционными кусочками, солят, перчат, сбрызгивают растительным маслом и апельсиновым соком, добавляют мелко нарезанный чеснок и ставят в прохладное место на 3040 мин.

Консервированный перец нарезают квадратиками.

На решетке раскладывают вперемежку кусочки куриного мяса и перца. Жарят до образования золотистой корочки.

К столу барбекю подают, украсив листиками мяты и кружочками апельсина.

## *Купаты на скорую руку*

**Ингредиенты**

*Свинина жирная – 300 г, телятина – 300 г, лук репчатый – 150 г, соус томатный острый – 100 г, масло растительное – 30 мл, чеснок – 2 зубчика, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Мясо промывают, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку вместе с очищенными луком и чесноком, зеленью петрушки.

В фарш добавляют соль и перец, перемешивают и формуют из него небольшие колбаски.

Затем купаты жарят на смазанной жиром решетке до готовности и подают к столу с острым томатным соусом.

## *Рыба жареная с корочкой*

**Ингредиенты**

*Рыба – 500 г, молоко – 125 мл, мука – 50 г, масло растительное – 30 мл, имбирь – 10 г, кориандр —10 г, зелень укропа – 1 пучок, перец красный молотый и соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Рыбу чистят, потрошат и моют. Опускают подготовленную рыбу в подсоленное молоко на 5–7 мин, затем солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Жарят рыбу на смазанной растительным маслом решетке.

Подают к столу, посыпав мелко нарубленной зеленью.

## *Карп на решетке с орехами и изюмом*

**Ингредиенты**

*Филе карпа – 500 г, помидоры – 200 г, миндаль очищеный – 50 г, изюм без косточек – 50 г, масло растительное – 50 мл, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Филе карпа нарезают порционными кусками, смазывают растительным маслом, солят, перчат и жарят на решетке над раскаленными углями сначала с одной, затем с другой стороны.

К столу рыбу подают с соусом, который готовят следующим образом. Помидоры моют, нарезают кусочками, тушат на сковороде под крышкой 5–6 мин и затем протирают через сито. Миндаль и изюм обжаривают в растительном масле, кладут в томатное пюре и варят соус на небольшом огне, постоянно

помешивая.

## *Зубатка, жаренная на решетке*

**Ингредиенты**

*Зубатка – 600 г, кефир – 125 мл, мука – 70 г, растительное масло – 30 мл, имбирь – 5 г, кориандр – 5 г, зелень петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый и перец черный молотый по вкусу.*

**Способ приготовления**

Рыбу чистят, потрошат и промывают. Опускают подготовленную рыбу в кефир на 6–7 мин, затем солят, натирают пряностями и обваливают в муке. Жарят рыбу на смазанной растительном масле решетке. Подают к столу с веточками зелени.

На гарнир к зубатке можно подать отварной картофель или печеные помидоры.

## *Судак для гурманов*

**Ингредиенты**

*Крупный судак – 1 шт., белое вино – 250 мл, кардамон – 5 г, имбирь – 5 г, масло сливочное – 70 г, зелень укропа и петрушки – по 1 пучку, соль и перец по вкусу.*

**Способ приготовления**

Рыбу чистят, потрошат, промывают, делают поперечные надрезы, солят, натирают пряностями, заливают белым вином и ставят на 30 мин в холодильник.

Рыбу выкладывают на решетку, смазанную сливочным маслом, и жарят над углями. Перед подачей к столу украшают зеленью укропа и петрушки.

На гарнир можно подать печеные помидоры.

## *Барбекю из трески*

**Ингредиенты**

*Треска – 600 г, перец болгарский – 300 г, лук репчатый – 200 г, вино белое сухое – 150 мл, соус томатный – 30 мл, масло кунжутное – 30 мл, лимон – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.*

**Способ приготовления**

Рыбу чистят, потрошат, промывают, удаляют кости и солят.

Белое вино смешивают с лимонным соком, томатным соусом и кунжутным маслом. Предварительно нарезанную небольшими кусочками треску заливают маринадом и выдерживают в нем в течение часа.

Маринованную рыбу раскладывают на противне вперемежку с очищенными, вымытыми и нарезанными кружочками перцем и репчатым луком и жарят над раскаленными углями до готовности.

К столу барбекю подают, украсив дольками лимона и измельченной зеленью укропа.